



Reinicio del dispensador y guía de uso





Qué hacer para reiniciar tu dispensador y cumplir con todas las medidas higiénicas

Somos conscientes de la importancia de proteger a tus empleados y clientes, algo primordial cuando regresas al puesto de trabajo después de un tiempo de cierre.

Hemos preparado estas pautas para ofrecerte asistencia práctica y ayudarte a mantener tu dispensador limpio y con el mejor rendimiento de manera segura. Nuestro consejo para los clientes es realizar una limpieza frecuente de los dispensadores, recordando la importancia de la higiene de manos y el distanciamiento social.

Esto te permitirá brindar a tus empleados agua pura y segura de excelente calidad. Una hidratación saludable y una mayor higiene junto con la poderosa combinación de Firewall® y BioCote® servirán para proteger a tus empleados y clientes.

Usar un dispensador de agua después de un período de inactividad

Antes de usar un dispensador por primera vez después de un período de inactividad, recomendamos seguir los siguientes pasos:

Mejores prácticas para las máquinas

Si la máquina se ha apagado, vuelve a encenderla y espera entre 10 a 15 minutos antes de usarla para proporcionar tiempo suficiente para que los tanques de agua caliente y fría alcancen su temperatura ideal. Vuelve a abrir la válvula de registro del suministro de agua y gas CO₂ si alguno está cerrado.

Si la máquina ha tenido una interrupción en su operación, se recomienda dispensar y desechar un mínimo de 5 litros de agua ambiente, fría y con gas, y un mínimo de 3 litros de agua caliente. Es posible que deba desechar un poco más de agua para lograr las preferencias de sabor deseadas.

Este proceso ayuda a eliminar el agua estancada del sistema y despeja cualquier posible burbuja de aire que se haya formado en las líneas de agua. Los cambios en la temperatura y la exposición a la luz también pueden afectar el sabor y el olor.

Desinfecta todas las superficies externas de la máquina, incluidas todas las boquillas / grifos, manijas, stickers, bandeja de goteo y rejillas con un desinfectante neutro, apto para la industria de alimentos.

Para los dispensadores que usan ósmosis inversa, se recomienda hacer este proceso cada dos días para mantener las membranas frescas y preparadas, con el fin de asegurar que toda el agua del tanque haya sido utilizada. Verifica las presiones del tanque y vuelve a presurizar si es necesario.

Mejores prácticas para otros productos

Vasos y Botellas

Lava a mano toda la cristalería, botellas reutilizables y otros recipientes con agua caliente y líquido para lavar platos, luego enjuaga. Colócalo en un lavavajillas y realiza dos ciclos de lavado para eliminar cualquier residuo.

Dispensadores de hielo

Desecha el hielo almacenado y la primera producción de hielo recién hecho antes de empezar a utilizarlo.

Máquinas de café

Consulta el manual del usuario para conocer los protocolos de mantenimiento diario específicos de la máquina y siguelos como se indica antes de usarla. En ausencia de un manual de usuario, siga estos sencillos pasos:

- Vacía las bandejas de depósito de café que acumulen residuos de café.
- Realizar al menos 01 ciclo de limpieza automático para los sistemas de agua caliente y leche (previamente programados) en la máquina de café.
- Dispensa 1 taza de café antes de usar.

Mejora de los protocolos de higiene del día a día

Una vez que hayas seguido los procedimientos de reinicio, aprovecha todas las oportunidades para promover la desinfección frecuente de los equipos y accesorios, así como los protocolos de higiene personal para ayudar a prevenir la propagación de gérmenes.

Mejores prácticas

Higiene personal

Lava o desinfecta las manos con un gel a base de alcohol antes y después de usar tu dispensador. Mientras estés en el dispensador, protégete de los estornudos y la tos para ayudar a prevenir la propagación de gérmenes. Recomendamos mantener un desinfectante de manos y pañuelos de papel al alcance del dispensador, y un contenedor para desechar los pañuelos usados.

Distanciamiento social

Mantén una distancia de seguridad respecto a los demás cuando estés en el dispensador de agua. Se recomienda mantener una distancia de al menos 1 metro en todo momento.

Desinfección del dispensador

Usa un desinfectante especial para alimentos o toallitas desinfectantes desechables para desinfectar tu dispensador. Presta especial atención al área de dispensación.

Precauciones sanitarias con vasos y botellas

Toda la cristalería, botellas reutilizables y otros recipientes para beber deben lavarse en un lavavajillas después de cada uso. Se recomienda un segundo ciclo para todos los artículos. Si estás utilizando vasos desechables, promueve su eliminación después de cada uso, no los reutilices.

Protocolos para instalación y servicio técnico

Nuestros ingenieros y técnicos de servicio Waterlogic siguen estrictos protocolos de higiene. Recomendamos que los clientes respeten estas medidas para garantizar la seguridad de nuestros empleados durante las visitas a tus instalaciones.

Esto incluye evitar el contacto físico con los clientes, como estrecharle la mano o compartir elementos como bolígrafos o herramientas; mantener una distancia de al menos 1 metro de los clientes; aplicar desinfectante de manos antes y después de cada visita al sitio; usar guantes de látex durante toda la visita y desechar después de cada trabajo; y usar un desinfectante en aerosol o toallitas para desinfectar el dispensador.

Si se han confirmado casos de COVID-19 en tu lugar de trabajo, los técnicos pueden, a su elección, optar por no continuar con la visita. Los técnicos que sufren síntomas no asistirán hasta que estén libres de síntomas y se declaren seguros para volver a trabajar.



Pureza y seguridad de agua inigualables

Firewall® purifica de manera segura el agua hasta 99.9999% libre de bacterias y 99.999% libre de virus

A diferencia de cualquier otro dispensador alimentado por la red, nuestra tecnología patentada Firewall UVC purifica completamente el agua hasta la boquilla dispensadora. Esto evita que bacterias y virus como Legionella, Salmonella, E. coli, Hepatitis y Rotavirus entren al sistema, contaminen el agua y causen enfermedades. Tenemos la tecnología de purificación de agua más certificada del mundo para entregar el agua más segura en tu trabajo.



BioCote® reduce los microorganismos en un 99.5% en dos horas

Exclusiva * de Waterlogic, la protección antimicrobiana incorporada BioCote® restringe el crecimiento de olores y bacterias, virus y moho que causan manchas alrededor del área de dispensación y el filtro, manteniendo el dispensador limpio por más tiempo.

 **waterlogic®**

* Exclusivo de Waterlogic en la categoría para uso comercial de dispensadores y soluciones de agua alimentados por la red.

Estamos para ayudarte

Estamos aquí para ofrecerte asistencia y ayudarte a mantener tu dispensador limpio y con el mejor rendimiento de manera segura. Responderemos a cualquier duda que tengas.

Tenemos una variedad de productos para ayudarte a lograr una mayor seguridad en el lugar de trabajo:

- Un poderoso spray desinfectante orgánico, especial para limpiar superficies y equipos de grado alimenticio, que en 30 segundos elimina el 99.999% de bacterias, hongos y virus por un espacio de 12 horas.
- Una amplia selección de botellas reutilizables aptas para lavavajillas, así como una gama de vasos y conos desechables.

Llámanos ahora

Waterlogic Colombia

☎ (601) 485-0560

📞 313-3602110

ventas@waterlogic.co

Para más información visita www.waterlogic.co/por-que-waterlogic/higiene/